

看见义乌



从市井烟火到智慧生活

——义乌菜市场变迁记

清晨的阳光掠过楼宇,整座城市还在缓缓苏醒,而位于稠城街道的词林菜市场早就热闹不已。在这里,摊主吆喝声、顾客询价声及电子支付提示音交织成曲,每棵沾着露水的青菜、每条活蹦乱跳的鲜鱼……无不呈现出菜市场的浓浓烟火气。

词林菜市场正是义乌众多菜市场发展变化的一大缩影。从露天集市到钢棚市场,再到如今的智慧市场,菜市场的变迁,不仅承载了一代又一代人的记忆,也见证了义乌这座城市的发展和生活的进步。

露天集市满是烟火人间

“以前的菜市场,就是‘以天为盖,以地为席’的露天集市。每天天还没亮,我得沿着坑洼不平的土路赶往集市。”据“50后”卖鱼的季老汉回忆,在当年的集市中,他用木盆装着从江里新捕的鲜鱼,每次赶在太阳出来前把鱼盆搬到树荫下,否则等日头高了,水温上升,鱼儿的鲜

活劲儿就要大打折扣。露天集市的热闹,少不了天气的考验。夏日里,骄阳炙烤着土地,空气中时常飘荡着被行人踏起的细尘。卖青菜的老农不停地往菜叶上洒水,避免鲜嫩的菜叶被晒焉。逛街的主妇们挑拣着茄子、黄瓜等蔬果,指尖一碰就能沾上粒粒灰尘,只得边买边在衣襟上蹭手。

“下雨的菜市场,才是真的挑战。”季老汉回忆起过往,眉头不自觉地微微紧皱,不停说着,“前夜下过的雨上路变成‘泥塘’,烂泥里混着烂菜叶,行人踩上去直打滑。”让季老汉印象深刻的是,卖豆腐的摊主急得直跺脚,生怕雨水顺着油布缝滴到雪白的豆腐上,泡成豆花;卖干货的商贩则会手忙脚乱地盖

严麻袋,生怕桂皮八角受了潮。但无论天气如何恶劣,第二天清晨,菜市场总会准时“复活”:沾着晨露的青菜照样水灵灵地码在框里,新磨的豆腐依旧冒着热气,刚从河里捞起的鲜鱼还在木盆里扑腾……熟客们踩着未干的泥地走来,每次总能准确无误地找到老相熟的摊位,在讨价还价的热闹氛围中燃起市井烟火气。



钢棚市场为民遮风挡雨

时间行进到20世纪80年代末,一种更规范的菜市场开始出现在城市的大街小巷——钢棚市场。蓝顶白身的钢结构棚顶,虽然简洁,却标志着菜市场进入一个新的发展阶段。义乌第一代新马路菜市场就是钢棚市场。钢棚市场最大的优势在于造价低廉且实用,能够有效遮风挡雨,让摊贩们不再担心日晒雨淋,可以稳定经营。更重要的是,钢棚市场开始实行持证经营、统一管理,食品安全和卫生条件得到了显著提升。

周婶虽然早已不做生意,但每当想起在钢棚市场卖豆制品的生活,就开心地聊起来。“我年轻的时候被叫作‘豆腐西施’,老主顾来买千张时,我总要多切一指宽的添头。那时候在钢棚下做生意,不怕风吹日晒,日子也是越过越红火。”周婶到现在都能记起当时市场内的构造,水泥地面平整干净,不见露天集市里那些坑洼积水。市场内分区明确,东头的水产区砌着白瓷砖台面,活鱼在增氧泵加持下吐着泡泡,中间的肉案排成一溜,铁钩上挂着红白分明的肋排,西边的蔬菜区更

是青翠欲滴,莴笋被削得露出玉色的芯子,番茄在塑料筐里堆成小山。“下雨天最见钢棚市场的好处。雨水在顶上敲着鼓点,买菜的卖菜的都不用惊慌。买菜的人们走在路上,鞋底再不会像从前那样踩进烂菜叶和泥巴混成的‘浆糊’里。”

20世纪90年代末,随着城市化进程加快,人们对生活品质的要求不断提高,室内菜市场应运而生。钢棚市场虽然比露天集市规范,但依然存在环境简陋、冬冷夏热等问题。室内菜市场则设施齐全,地面铺了瓷砖,摊位整齐

划一,还配备了水电和排水系统,大家的买菜体验感进一步提升。熟食区的变化尤为明显:卤味香气四溢,玻璃柜台里酱鸭油亮,凉拌菜清爽,再也不用担心苍蝇乱飞。干货区的杂粮、调料,装在透明的密封箱里,标签清晰,价格一目了然。角落里摆着公平秤,旁边就是投诉台,遇到缺斤少两或是品质问题,随时可以找市场工作人员帮忙解决。

义乌最早的一批室内菜市场,如商贸区菜市场、工人路菜市场、词林菜市场等,成为当时城市现代化的重要标志。



智慧菜场赋能全新生活

如今,菜市场又迎来了新的变革——智慧化市场。现代科技与传统市集碰撞出意想不到的火花,让这个最具烟火气的地方,焕发出新的生机与活力。

清晨伴着开市,消费者涌入“新”菜市场会发现,这里不再是印象中嘈杂湿漉的传统集市,而是充满科技感的城市生活新空间。每个摊位前都贴着醒目的支付二维码,“滴——”的扫码声取代了零钱找兑的窸窣声。买菜阿姨左手拎着刚买的菠菜,右手用手机一扫,即刻完成付款。

在市场集团下属的东洲菜市场,市民王阿姨只需在溯源查询机前轻点几下,菜品价格、检测结果、商户信息等内容一目了然。市场内销售的禽类,

每只鸡鸭脚上都佩戴着二维码脚环,用手机扫一扫,就可以看到养殖场地、屠宰时间等信息,让安心变得可视化。令人惊喜的是,传统菜市场还搭上了直播快车。在词林菜市场直播间里,摊主李老板正热情地向观众展示刚到货的鲍鱼、大闸蟹等时令水产。“家人们,看这个鲍鱼,个头多大!”“这个季节的蟹黄特别满!”李老板一边熟练地翻动,一边回答着弹幕里不断弹出的问题。这种线上线下结合的模式,既让顾客学到了烹饪技巧,又能实时挑选新鲜的食材。

智慧菜市场还推出了“代炒”服务。“9号的宫保鸡丁好了!”美食加工区飘来阵阵香气。上班族张先生把刚买的食材交给代炒服务台,选择好口味偏好后,专业厨师现场烹制。15分

钟后,他拎着热气腾腾的菜肴和配好的净菜礼盒离开,比外卖更快更新鲜。除此之外,东洲菜市场内增设了数字化管理平台,并安装了中央空调、客流仪等设备,还引进黄记酥鱼、KFC等多家连锁美食品牌。后续,东洲菜市场计划在二楼引进健身房、摄影工作室、培训机构等业态,打造一站式生活服务圈,进一步丰富市民生活体验。

如今,科技带来的不仅是便捷,更是温暖的延续。熟悉的摊主依然会热情招呼:“今天的新鲜排骨要不要来点?”“送你两根香菜,下次再来啊!”智慧系统守护着食材安全,数字化服务延续着人情温度,千年市集文化在智能升级中焕发新生——现代智慧菜市场,正用科技重新定义“人间烟火气”。

市场集团下属市场中心相关负责人介绍,除烟火气外,人性化菜市场打造也至关重要。自去年起,“智慧+便民”双轮驱动改造计划启动,部分菜市场新增无障碍通道、轮椅休息区、低位服务台等设施,方便老年人及残障人士买菜;投放共享轮椅、共享拐杖、电子助听器、盒式助听器等便民设备,为特殊群体提供贴心服务。此外,检测室还每日公示农残等有害物质抽检结果,市民可通过电子屏实时查看。

菜市场的变迁史,是一部微观的城市发展史、一部生动的生活进化史。无论形式如何改变,这里终究是城市里最有生活气息的地方。

通讯员 余紫芸
全媒体记者 陈秋池 文/图

